

Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Armandélie 2003



Domaine La Croix Sainte Eulalie

Rodinný statek Michela a Aliny Gleizes se nachází v osadě Combejean na okraji obci Pierrerie, na mírných svazích, tvořících severovýchodní okraj kotliny, v níž leží městečko Saint-Chinian. Byl vystaven na pozemcích, jejichž vinice jsou poprvé zmiňovány již v roce 1560, na místě dnes zničené starobylé kaple, od níž pochází jeho název. Na severu je obec obklopena strmým hřebenem vápencových skal, který ji chrání před studenými severními větry a vytváří specifické mikroklima, ve kterém poklidně zrají olivovníky, mimóza, planice i vinná réva.

Otěže hospodaření po svých rodičích dnes přebírá mladší generace: dcera Agnès s manželem Philippem, původně italským vinařem, který při svém příchodu převzal příjmení vlastníků statku.

Vinice leží v místě, kde se stýkají tři půdní typy: vápenc, pískovec a břidlice. Jejich 60 parcel tak skýtá rozmanité možnosti vitikultury. Výsledkem jsou nejen tradiční vína z carignanu a grenache, mocný extrahovaný syrah, tajuplný mourvèdre, ale i zde vzácný viognier, dobře známý milovníkům špičkových bílých vín ze severní Rhôny.



Philippe Gleizes

Název: Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Armandélie 2003
Červené víno.

Označení původu: AOC Saint-Chinian (Francie)

Gastronomie: vepřové nebo hovězí minutky, zvěřina



Víno silné, intenzivně rubínové barvy, voní po zralém černém rybízku a malinách. Chuť je kulatá a vyvážená, s kořenitými tóny pepře a vavřínu, výrazné třísloviny přecházejí v dokonalé finále. Suché, mohutné a tanické, typický saint-chinian břidličné půdy.

Gastronomické víno, které vyžaduje odpovídající pokrm. Se svíčkovou nebo s minutkou z hovězího roštěnce se rozhodně nespletete, stejně tak s těžkým plísňovým sýrem. Radost udělá mužům i ženám, ale nespomínejte, že bez jídla ho sotva oceníte.

Produkce: 10,000 lahví

Viniční výměra: 2,4 hektaru

Charakteristika půdy: břidličná a písčité

Odrůdy:

syrah (70%), grenache (15%), mourvèdre (15%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň s výběrem hroznů, mechanizované odzrnění. Rmut kvasí v ocelových tancích, extrakce trvá 35 dní, ve stejných tancích probíhá i zrání.

Ocenění:

Le Guide Hachette des Vins 2006 („vin remarquable“)

Concours des Grands Vins de France 2005 (zlatá medaile)

Obsah alkoholu: 14%

Servírovací teplota: 15-17°C

Konzumace: 2007-2011

Languedoc Roussillon

V tomto jihofrancouzském regionu se víno produkuje téměř tři tisíce let, od dob fénického osídlení. Po dlouhém období úpadku, které bylo průvodním jevem průmyslové revoluce, prochází dnes zdejší vinařství obdobím nové renesance. Languedoc je místem bouřlivého vinařského rozvoje, „nejživější vinařskou oblastí Evropy“ (časopis Decanter), současně ale neztrácí tradiční rozmanitost: každý z mnoha typů půdy a klimatu a každý ze stovek dobrých vinařů slibuje víno s jedinečnou osobitostí.

Mezi tradiční odrůdy, které se uplatňují při přípravě zdejších kvalitních červených vín, patří carignan, zdroj struktury a barvy, grenache, který přináší tělo a buket. Syrah je zdrojem tříslovin a vůně, která se dobře vyvíjí zráním, a mourvèdre vytváří elegantní vína schopná dlouhodobého skladování.

AOC Saint-Chinian

Jde o jedno z několika set chráněných označení původu, která jsou ve Francii propůjčována regionálním zemědělským výrobkům. Saint-Chinian je vinařskou oblastí nacházející se v podhůří Černých hor, kterou lze rozdělit do dvou odlišných částí. Na jihozápadě, v pahorkatině kolem městečka Saint-Chinian, je půda hlinitovápenná, a vytváří se zde relativně lehká červená vína vonící po červeném ovoci. Na severovýchodě, na strmých terasách kolem řeky Orb, je břidličný štěrk, na němž vznikají dlouhověká, expresivní a tanická vína.



© Ondřej Procházka, 2007. Logo "Kvalitní-víno.cz" je chráněno podle obchodního práva ČR a EU. Veškerá práva vyhrazena.